



ACQUISTATO IL

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC Cynus

2015

Fresco come una brezza marina



Un Pigato fuori dagli schemi, preciso e inebriante: carattere mediterraneo con note fruttate, corpo rotondo bilanciato da una leggera sapidità e da un'acidità viva, piacevole rinfrescante.

Equilibrio, finezza e raffinatezza, ecco il Cynus in tre parole. Un Pigato che esprime carattere mantenendo la freschezza che caratterizza le migliori espressioni di questo vitigno. Sicuramente diverso dal famoso Albius che fa affinamento in legno già proposto agli amici di Svinando, ma con una personalità tutta da scoprire. Poggio dei Gorleri nasce nel 2003 grazie all'amore per il vino di Giampiero Merano e dei due figli Davide e Matteo. Insieme sono riusciti a creare un sogno: un vino ligure moderno, innovativo, di qualità eccellente, in grado di esprimere il carattere sobrio e deciso dei liguri e i profumi unici di questi luoghi incantati. Le innovazioni apportate, sia in cantina che in vigna, hanno condotto ad un miglioramento continuo della qualità dei vini e a nuove sperimentazioni. I vigneti si estendono nel Golfo Dianese, nel microclima unico, quasi miracoloso, della Riviera di Ponente, dove si respira l'aria salmastra insieme al profumo dei fiori selvatici. Da una parte la catena alpina, dall'altra il mare. Un sole quasi perenne, e il vento di Ponente che soffia incessantemente. Questo è il magico mix da cui nascono gli eccezionali vini di Poggio dei Gorleri.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud/Sud-est, 150m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Pigato 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Ottimo con piatti di pesce o di carni bianche
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a 18°, affinamento sulle fecce fini per 4 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 4 mesi
Sensazioni	Pigato fuori dagli schemi, preciso al naso, dove trovano connubio i caratteri mediterranei e i sentori più fruttati. Corpo di buona rotondità equilibrato da un'acidità viva, piacevole rinfrescante, e a condire il tutto un accenno sapido. Che delizia!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821